

SHARP®



APLICACIONES INDUSTRIALES

Fabricados para cumplir los exigentes estándares industriales

Microondas TwinTouch™ • Hornos microondas de alta resistencia y de resistencia media
Horno de alta velocidad • Olla arrocera

Innovación y calidad

EXACTAMENTE LO QUE LAS COCINAS INDUSTRIALES ESTAN PIDIENDO

Rendimiento y durabilidad Comprobados

En su compromiso de satisfacer el alto rendimiento necesario en una amplia variedad de servicios alimenticios, Sharp Electronics ofrece productos innovadores. La línea de hornos microondas industriales no solo está equipada con las prestaciones más requeridas, sino también ha sido sometida a rigurosos métodos de control y evaluación para garantizar su confiabilidad y durabilidad en instalaciones como restaurantes de comida rápida o de servicio completo, hospitales, hogares geriátricos, comedores escolares, tiendas de conveniencia, etc. Para más comodidad, la mayoría de los hornos cuentan con un interior y un exterior de acero inoxidable que resisten, desportilladuras, ralladuras, así como la corrosión, y son muy fáciles de limpiar y de mantener en buen estado.

Tipo de cocina	Recomendamos...
Comida Rápida, usando espacio vertical	Horno TwinTouch™ u Horno de Uso Pesado
Servicio Rapido	
Pequeño, Tienda de conveniencia	Horno para uso semi-pesado (intermedio)
Pequeño, Ideal para panadería	Horno de convección de alta velocidad

El producto ideal para cada uso

Tecnología innovadora fácilmente a su alcance

Tras escuchar detenidamente innumerables necesidades y peticiones de restaurantes, Sharp ha desarrollado y patentado el panel doble de control TwinTouch™. Incluso cuando los hornos están ubicados a gran altura en una repisa o apilados uno sobre otro, el exclusivo manejo del panel doble de control TwinTouch permite que prácticamente todo el personal, sin importar su estatura, pueda utilizarlos de forma fácil y precisa.

Pequeño en tamaño y grande en calidad

Los microondas de resistencia media de Sharp tienen una fabricación duradera al combinar materiales de alta calidad y un diseño sofisticado. Resultan ideales para tiendas de conveniencia, salas de personal, hospitales y otros establecimientos pequeños o con un volumen de uso bajo o medio que no dependan en gran medida de la utilización de microondas para cocinar. Estos microondas caben fácilmente en cocinas pequeñas que precisen de un producto eficiente y duradero para calentar alimentos.

Amplíe el menú pero no la cocina

Cuando no es necesario un horno de gran tamaño, los hornos de convección de gran velocidad de Sharp cocinan rápidamente productos de panadería de calidad. La posibilidad de servir productos de panadería recién horneados o pequeños “tentempiés” es una manera excelente de ampliar el menú y satisfacer el apetito.



Hornos microondas de alta resistencia

CONSTRUIDOS PARA SATISFACER LAS NECESIDADES DE LAS COCINAS MÁS EXIGENTES

Cocínelo rápido, Cocínelo bien

Los hornos microondas de alta resistencia de Sharp están fabricados para un gran volumen de uso y una preparación rápida. Están diseñados para cocinas con mucho volumen de trabajo en las que la rapidez y la eficacia resultan esenciales, además la posibilidad de apilarlos aporta más comodidad, mientras que su resistente estructura supone un valor excepcional fabricado para una larga duración. La gama de alta resistencia ofrece distintas potencias de salida para evitar tener que comprar unidades con una potencia superior o inferior a la necesaria. Eso permite equipar las cocinas con las necesidades específicas que tengan y, a la larga, mantener los costos de electricidad bajos.

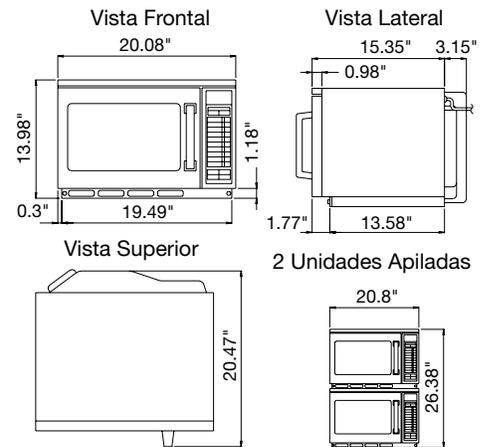
Los hornos microondas de alta resistencia incluyen infinidad de prestaciones: Para empezar, su amplio interior (0,7 pies cúbicos) puede albergar fácilmente un recipiente mediano con suficiente espacio para su adecuado manejo. La posibilidad de tener cuatro potencias de salida (una prestación estándar en todos los hornos de alta resistencia de Sharp) permite adaptarse a las necesidades del usuario y fijar el tiempo óptimo de cocción. Además, cuentan con manijas con cierres de seguridad, la posibilidad de apilar múltiples unidades, interiores y exteriores de acero inoxidable de gran calidad y otras características. Otras prestaciones incluidas:

- **Memoria:** almacena hasta 20 entradas de programas, recuerda en cualquier momento los programas memorizados para confirmar la configuración del nivel de potencia y el tiempo;
- **Programación con 3 secuencias de cocción** — programe la descongelación de los alimentos, a continuación inicie la cocción con un nivel de potencia y la termine con otro;
- **SelectaPower™**, proporciona 11 niveles distintos de potencia para un control más preciso;
- **SelectaTime™**, permite la entrada manual del tiempo de cocción;
- **Selección entre 2 señales acústicas** que indican la terminación del ciclo de cocción, o se puede desactivar esta función para el funcionamiento en modo silencioso;
- **Botón para cantidad doble**, ajusta automáticamente el tiempo para dos raciones;
- **Express Defrost™**, divide automáticamente el tiempo total de descongelación en 3 secuencias con 3 niveles de potencia distintos;
- **Comprobación de contador**, esta función lleva la cuenta del uso del horno, contabilizando la frecuencia con la que se utiliza cada botón, así como el número de entradas manuales; y
- **Pantalla digital luminosa**, muestra el tiempo marcado y la cuenta regresiva de una forma fácil de visualizar.



R-25JTF 2100 vatios
 R-24GTF 1800 vatios
 R-23GTF 1600 vatios
 R-22GTF 1200 vatios

Garantía limitada de 3 años



		Potencia de Salida						
		800	1000	1200	1600	1800	2100	2700
Tiempo de cocción mm:ss	00:30	00:24	00:20	00:15	00:13	00:11	00:09	
	1:00	00:48	00:40	00:30	00:27	00:23	00:18	
	1:30	01:12	01:00	00:45	00:40	00:34	00:27	
	2:00	01:36	01:20	01:00	00:53	00:46	00:36	
	5:00	04:00	03:20	02:30	02:13	01:54	01:29	
	10:00	08:00	06:40	05:00	04:27	03:49	02:58	



Hornos microondas TwinTouch™

EL PRIMER HORNO EN LA INDUSTRIA QUE PUEDE MANEJARSE MEDIANTE DOS PANELES DE CONTROL

Fácil alcance en cualquier ubicación

Una cocina con aparatos apilados o repisas altas puede dificultar la eficiencia de los trabajadores, sobre todo cuando una preparación rápida es importante y hay un alto volumen de trabajo. ¿La respuesta? Los hornos microondas TwinTouch™ de Sharp están equipados con dos paneles de control táctiles: uno en la parte superior y otro en la parte inferior, lo que permite que usuarios de prácticamente cualquier estatura puedan utilizar los hornos fácilmente, sin importar su ubicación. Una mejor accesibilidad puede aumentar la eficiencia y la productividad, al mismo tiempo que la seguridad.

A menudo los aparatos, especialmente los hornos microondas, se apilan para ahorrar un preciado espacio en las repisas. La ubicación de los paneles de control en la parte superior de numerosos hornos microondas dificulta que muchos trabajadores puedan alcanzarlos. En ocasiones, el personal recurre al uso de utensilios u otros objetos para alcanzar el panel y poner el horno en funcionamiento, lo que crea situaciones inseguras. Los hornos microondas TwinTouch de Sharp se han diseñado en respuesta a las inquietudes referentes a la funcionalidad y la seguridad de las cocinas actuales.



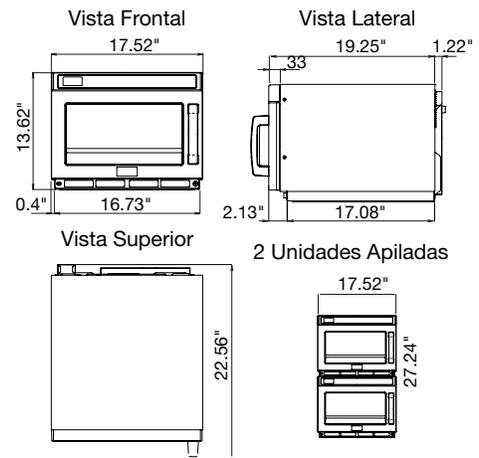


Se pueden introducir de forma contigua dos recipientes de 1/3 del tamaño normal para obtener una versatilidad y un volumen de cocción mayores.

Muchas más prestaciones adicionales

El horno TwinTouch también combina la comodidad que quiere el personal de cocina con la mayor durabilidad que exigen los gerentes. El TwinTouch puede albergar un recipiente de tamaño mediano colocado en cualquier sentido o dos recipientes de 1/3 del tamaño normal colocados de forma contigua. Esta capacidad tan versátil permite que se puedan cocinar más alimentos en una cantidad de tiempo determinada.

- **Capacidad de 0,75 pies cúbicos**, con los mismos interiores y exteriores en acero inoxidable de gran calidad.
- **Programación manual y de memorias** – cuenta con 10 teclas de memorias preprogramadas que pueden convertirse fácilmente en un total de hasta 100 memorias de programa o pueden programarse de forma manual para necesidades o tiempos específicos.
- **Programación con 4 secuencias de cocción** – permite a los usuarios programar 4 secuencias con distintos niveles de potencia y tiempos de cocción.
- **Teclas para cantidad doble y triple** – se ajustan automáticamente para establecer los tiempos óptimos para calentar dos o tres raciones.
- **Más funciones:**
 - autodiagnóstico, sensor automático de tensión y ventilador de extracción interno, que ayudan a aumentar la vida útil de la unidad;
 - Express Defrost™; y
 - 11 niveles de potencia.



R-CD2200M
2200 vatios
Garantía limitada de 3 años



R-CD1800M
1800 vatios
Garantía limitada de 3 años



R-CD1200M
1200 vatios
Garantía limitada de 3 años



Hornos microondas de resistencia media

CALIDAD Y CONFIABILIDAD QUE SUPERAN TODAS LAS EXPECTATIVAS

Un aparato versátil para todas sus necesidades

Los hornos microondas de resistencia media de Sharp son perfectos para cocinas de menor tamaño que no requieren la preparación de grandes cantidades de alimentos y cuentan con una amplia **capacidad de 1,0 pie cúbico** y una **potencia de salida de 1.000 vatios** muy práctica. Son ideales para descongelar, calentar o cocinar pequeñas cantidades de alimentos y brindan un mayor grado de confiabilidad a las salas de personal, los hospitales, las tiendas de conveniencia, las gasolineras e innumerables emplazamientos más. Un abanico de prestaciones fáciles de utilizar y los mandos de control de un toque aportan versatilidad, sin el costo adicional de utilizar un horno o un microondas de gran potencia.

Estas unidades están equipadas con puertas de acero inoxidable en el interior y el exterior, soportan bien el uso diario y están fabricadas para una larga duración. Sus fuertes manijas con cierres de seguridad están especialmente diseñadas para reducir daños en la puerta, uno de los problemas más frecuentes en las unidades de menor calidad.



R-21LCF 1000 vatios
Garantía limitada de 1 año



R-21LVF 1000 vatios
Garantía limitada de 1 año



R-21LTF 1000 vatios
Garantía limitada de 3 años

R-21LCF

Temporizador electrónico de 6 minutos – con incrementos de 10, 15 y 30 segundos claramente señalados. Al abrir la puerta durante la cocción, se cancela el tiempo restante en el temporizador. Esto supone una mejora importante con respecto a los modelos con dial mecánico, que siguen descontando el tiempo aunque se hayan retirado los alimentos y, por lo tanto, derrochan energía y reducen la vida útil del magnetrón.

Guía de tiempos de calentamiento – recomienda el tiempo necesario para calentar distintos alimentos de consumo frecuente. Es una referencia inmediata muy útil para ahorrar tiempo.

R-21LVF

Mandos táctiles computarizados – esta prestación proporciona 10 memorias programables con incrementos temporales de un segundo; el sistema de protección integrado impide que se hagan cambios no autorizados.

Tecla para cantidad doble – indica automáticamente el tiempo óptimo para calentar dos raciones con un resultado excelente.

Express Defrost™ – divide automáticamente el tiempo total de descongelación en 3 secuencias con 3 niveles de potencia distintos.

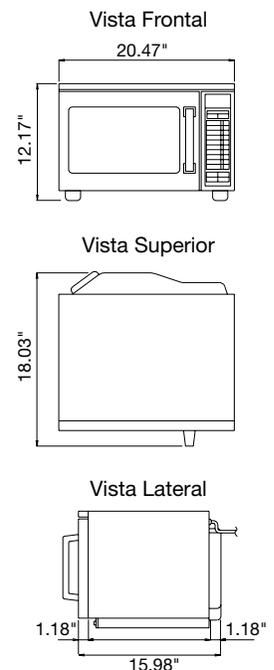
Comprobación de memoria – permite que el usuario confirme el tiempo fijado y el nivel de potencia en cada tecla de memoria.

R-21LTF (incluye las funciones anteriores)

TProgramación con dos opciones – utilice cualquiera de las memorias preprogramadas o programe manualmente sus propias memorias (hasta un total de 20).

Programación con 3 secuencias de cocción – programe la descongelación de los alimentos, a continuación inicie la cocción con un nivel de potencia y termínela con otro.

Comprobación de memoria – permite que el usuario confirme el tiempo fijado y el nivel de potencia en cada tecla de memoria.



Convección de gran velocidad

UNA MAYOR CAPACIDAD SE TRADUCE EN MÁS VALOR

Amplíe la capacidad y controle los costos al mismo tiempo

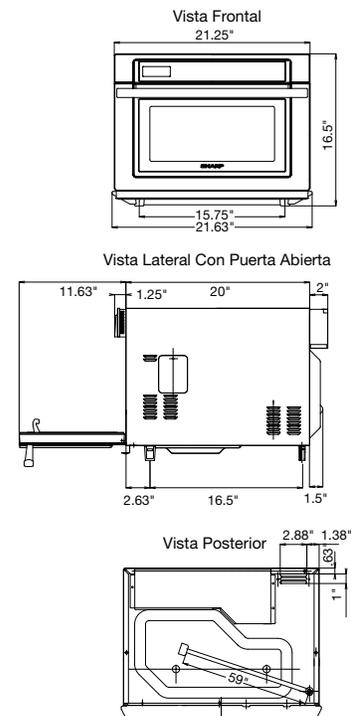
El horno de convección de gran velocidad de Sharp brinda a las cocinas la ventaja de ampliar sus menús sin el elevado costo de compra y funcionamiento de un horno de gran tamaño. Se trata de un excelente horno multifuncional que permite a los restaurantes con espacio reducido ofrecer también algunos productos horneados de consumo frecuente, como pizzas individuales, nachos, sándwiches calientes, etc., sin tener que sacrificar la rapidez del servicio.

Una práctica variedad de 60 configuraciones automáticas y pre-programadas para aperitivos, snacks, carne, pescado, pollo, productos horneados y muchos otros alimentos hace que su uso sea tan sencillo como solo tener que seleccionar un programa y dejar que la tecnología de Sharp se encargue del resto, pudiendo dedicarse a otras tareas. Este horno emplea un sistema revolucionario que hace circular aire muy caliente en la cavidad interior del horno de 1,1 pies cúbicos. Un ventilador de gran velocidad desplaza aire desde la parte superior y el lateral a velocidades variables y ajusta automáticamente el caudal de aire para garantizar que cualquier alimento quede preparado a la perfección. El horno también puede añadir potencia de microondas en caso necesario. El resultado es que los alimentos se hornean, doran y tuestan en menos tiempo.

- **Pantalla de 3 líneas y 30 caracteres** que muestra las instrucciones de programación paso a paso.
- **Eliminación de la señal acústica** para un funcionamiento silencioso.
- **Ciclo de eliminación de olores** para hacer desaparecer los olores desagradables que puedan haberse acumulado en el horno.
- **Comprobación de contador**, realiza un seguimiento del uso total de cada función para saber cuáles son las más utilizadas.
- **Sistema de plato giratorio Carousel®** que garantiza una cocción uniforme con un plato giratorio de porcelana de 13" de diámetro.
- **Control de temperatura** a 100 °F, 150 °F y en incrementos de 25 °F entre los 275 °F y los 450°F.
- **Ready On**, esta función mantiene el horno caliente y listo para cocinar a 300 °F.



R-8000G
Garantía limitada de 1 año



Olla arrocera de gran capacidad

Un gran valor incluso para raciones pequeñas

La olla arrocera industrial de Sharp cuenta con una capacidad extra grande y unos mandos de control fáciles de ajustar e incluye una lámina de silicona que impide que el arroz se pegue o se dore demasiado. Resulta perfecta para restaurantes que quieren ampliar su oferta de platos con arroz.

- **Tiene capacidad** para 38 tazas de seis onzas de arroz crudo, o 120 raciones de tres onzas de arroz hervido.
- **Cocción rápida** entre 30 y 60 minutos dependiendo del tipo de arroz y su cantidad.
- **Control de temperatura**, mantiene una temperatura homogénea y puede conservar el arroz caliente, una vez cocinado, de forma automática.
- **Puesta en marcha con un solo toque** que le permite simplemente tener que pulsar el botón de cocción para empezar el ciclo de cocción completa/conservación caliente.



KSH-777DW
Garantía limitada de 1 año

Especificaciones técnicas

TWINTOUCH™

Modelo número:	R-CD2200M	R-CD1800M	R-CD1200M	R-8000G
Mando de control del horno:	Dos paneles de control	Dos paneles de control	Dos paneles de control	Mandos de control Auto-Touch™
Potencia de salida (IEC):	2200W	1800W	1200W	1000W
Caja e interior del horno:	Acero inoxidable	Acero inoxidable	Acero inoxidable	Caja e interior de acero inoxidable
Funciones especiales:	10 memorias preprogramadas y un total de 100 configuraciones de memoria, cantidad doble/triple, Express Defrost™, programación con 4 secuencias de cocción y sensor automático de tensión	10 memorias preprogramadas y un total de 100 configuraciones de memoria, cantidad doble/triple, Express Defrost™, programación con 4 secuencias de cocción y sensor automático de tensión	10 memorias preprogramadas y un total de 100 configuraciones de memoria, cantidad doble/triple, Express Defrost™, programación con 4 secuencias de cocción y sensor automático de tensión	Automatic Cooking, Cocción automática, SelectaProgram™, SelectaTime™, SelectaPower™, comprobación de memoria, comprobación de contador, Minute Plus Custom Help® y cantidad
SelectaPower™ con distintos niveles de potencia:	11 (0-100%)	11 (0-100%)	11 (0-100%)	11
Medidas del interior (an.xal.xpr.):	14" x 7 1/8" x 13"	14" x 7 1/8" x 13"	14" x 7 1/8" x 13"	16 1/8" x 8 3/8" x 13 5/8" 1.1 cu. ft.
Medidas del exterior (an.xal.xpr.):	17 1/2" x 13 5/8" x 20 1/2"	17 1/2" x 13 5/8" x 20 1/2"	17 1/2" x 13 5/8" x 20 1/2"	21 5/8" x 16 1/2" x 25 1/4"
Peso aproximado:	70 lbs / 72 lbs	70 lbs / 72 lbs	65 lbs / 67 lbs	86 lbs / 95 lbs
Potencia de CA necesaria:	230/208V, 60 Hz, 3.2kW 14.0A @ 230V; 16.0A @ 208V	230/208V, 60 Hz, 2.7kW 12.3A @ 230V; 13.5A @ 208V	120V, 60 Hz, 1.9kW, 16.0A	208V, 60 Hz, 20A
Toma NEMA:	6-20R 	6-15R 	5-20R 	NEMA 6-20P/R 
UPC:	074000617315	074000617308	074000617292	074000611856

CONVECCIÓN DE ALTA VELOCIDAD

HORNOS MICROONDAS DE ALTA RESISTENCIA

Modelo número:	R-25JTF	R-24GTF	R-23GTF	R-22GTF
Mando de control del horno:	Touch sensitive pads	Touch sensitive pads	Touch sensitive pads	Touch sensitive pads
Potencia de salida (IEC):	2100W	1800W	1600W	1200W
Caja e interior del horno:	Caja e interior de acero inoxidable			
Funciones especiales:	20 memorias, cantidad doble, 3 secuencias de cocción, descongelación rápida y comprobación de memoria	20 memorias, cantidad doble, 3 secuencias de cocción, descongelación rápida y comprobación de memoria	20 memorias, cantidad doble, 3 secuencias de cocción, descongelación rápida y comprobación de memoria	20 memorias, cantidad doble, 3 secuencias de cocción, descongelación rápida y comprobación de memoria
SelectaPower™ con distintos niveles de potencia:	11	11	11	11
Medidas del interior (an.xal.xpr.):	13" x 7 1/8" x 13" 0.7cu. ft.	13" x 7 1/8" x 13" 0.7cu. ft.	13" x 7 1/8" x 13" 0.7cu. ft.	13" x 7 1/8" x 13" 0.7cu. ft.
Medidas del exterior (an.xal.xpr.):	20 1/8" x 13 1/4" x 18 1/2"	20 1/8" x 13 1/4" x 18 1/2"	20 1/8" x 13 1/4" x 18 1/2"	20 1/8" x 13 1/4" x 18 1/2"
Peso aproximado:	68 lbs / 77 lbs	65 lbs / 72 lbs	63 lbs / 69 lbs	60 lbs / 66 lbs
Potencia de CA necesaria:	230/208V, 60 Hz, 3.2kW, 17.5A	230/208V, 60 Hz, 2.9kW, 16A	230/208V, 60 Hz, 2.5 kW, 13A	120V, 60Hz, 2.0kW, 17A
Toma NEMA:	6-20R 	6-20R 	6-15R 	5-20R 
UPC:	074000607880	074000611757	074000611740	074000611733

HORNOS MICROONDAS DE RESISTENCIA MEDIA

Modelo número:	R-21LTF	R-21LVF	R-21LCF	KSH-777DW
Mando de control del horno:	Touch sensitive pads with Braille	Touch sensitive pads with Braille	Electronic Light Up Dial with Auto Cancel	One-Touch
Potencia de salida (IEC):	1000W	1000W	1000W	1700W
Caja e interior del horno:	Caja e interior de acero inoxidable	Caja e interior de acero inoxidable	Caja en gris frío e interior y puerta de acero inoxidable	Parte superior de acero inoxidable e interior recambiable de aluminio
Funciones especiales:	20 memorias, cantidad doble, descongelación rápida, 3 secuencias de cocción y comprobación de memoria	10 memorias, cantidad doble, descongelación rápida y comprobación de memoria	Guía de tiempos de calentamiento, temporizador con dial luminoso de 6 minutos, cancelación automática	Conservación en caliente automática, recubrimiento de silicona, control de temperatura para una cocción homogénea
SelectaPower™ con distintos niveles de potencia:	11	Solo 100%	Solo 100%	
Medidas del interior (an.xal.xpr.):	13 7/8" x 8 1/8" x 14 5/8" 1.0 cu. ft.	13 7/8" x 8 1/8" x 14 5/8" 1.0 cu. ft.	13 7/8" x 8 1/8" x 14 5/8" 1.0 cu. ft.	
Medidas del exterior (an.xal.xpr.):	20 1/2" x 12 1/8" x 16"	20 1/2" x 12 1/8" x 16"	20 1/2" x 12 1/8" x 16"	19 1/16" x 13 3/4" x 17 1/16"
Peso aproximado:	37 lbs / 44 lbs	37 lbs / 44 lbs	37 lbs / 44 lbs	20.3 lbs / 23.1 lbs
Potencia de CA necesaria:	120V, 60 Hz, 1.6kW, 14A	120V, 60 Hz, 1.6kW, 14A	120V, 60 Hz, 1.6kW, 14A	
Toma NEMA:	5-15R 	5-15R 	5-15R 	5-15R 
UPC:	074000616509	074000616486	074000616493	074000611955

OLLA ARROCERA



Tel: 514.737.9701 / Toll Free: 888.275.4538
 Fax: 514.342.3854 / Toll Free: 877.453.8832
 sales@mvpgroupcorp.com www.mvpgroupcorp.com

SE HABLA ESPAÑOL
 acardona@mvpgroupcorp.com
 Teléfono (954) 463-0573



El diseño y las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso. Sharp, Carousel, y Custom Help son marcas registradas de Sharp Corporation. TwinTouch, SelectaProgram, SelectaPower, SelectaTime y Express Defrost son marcas registradas de Sharp Corporation. Todas las demás marcas son propiedad de sus respectivos propietarios © 2012 Sharp Electronics Corporation. Todos los derechos reservados.